



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

***I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"***

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ESAME DI STATO A.S. 2018/2019**

**CLASSE 5<sup>^</sup> \_C\_**

**INDIRIZZO ...ENOGASTRONOMIA.....**



## Indice

	<b>Pag.</b>
<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	
Presentazione della scuola	3
Profilo dell'indirizzo	4
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	5
Elenco candidati	6
Quadro riepilogativo classe	6
Profilo della classe	
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	8
Obiettivi Formativi	9
Valutazione degli apprendimenti	10
Valutazione dei comportamenti	11
Criteri per l'attribuzione del credito	12
Consuntivi discipline	16-26
<b>4.ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	
Recupero e potenziamento	27
Attività in preparazione dell'Esame di Stato	27
Cittadinanza e Costituzione	28
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)	29
Progetti per il miglioramento dell'offerta formativa	31
<b>5.ALLEGATI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline</li> <li>• Allegato n. 2: Simulazioni Seconda parte della Seconda Prova</li> <li>• Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C), Seconda Prova, Colloquio</li> <li>• Allegato n. 4: .....</li> </ul>	
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	

## PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

L’Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione di Velletri nasce nell’anno scolastico 2003/2004 come sezione associata all’attuale Istituto Tecnico Commerciale e Professionale “Cesare Battisti di Velletri”.

Negli anni successivi ha avuto una notevole crescita e a decorrere dall’ a. s. 2010/2011 è divenuto autonomo, assumendo la denominazione “Ugo Tognazzi”. L’Istituto ha visto una forte crescita del numero di studenti nel corso degli ultimi anni.

L’Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 50 classi, servendo una popolazione di circa 1200 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Velletri, anche i Comuni limitrofi della Provincia di Roma e alcuni della Provincia di Latina.

L’I.P.S.S.A.R. ha sede in Via Salvo D’Acquisto in un edificio di nuova costruzione, costituito da un adeguato numero di aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali tre laboratori di Enogastronomia, tre laboratori di Sala Bar, due laboratori di Accoglienza turistica, un’aula didattica adibita a sala bar, 2 Laboratori di informatica, un’aula 3.0, una Biblioteca, un Auditorium e una Palestra.

L’Istituto per fare fronte alle problematiche della dispersione scolastica, del disagio affettivo e dell’assenteismo, specie nelle classi iniziali, attiva, già da qualche anno, progetti in orario extrascolastico in diversi ambiti. Quest’anno sono stati attivati: Il laboratorio teatrale, Il Coro e il progetto sportivo

Il territorio nel quale opera l’Istituto è organizzato con strutture amministrative e comunali, come la Procura, il Tribunale, il Catasto e conta Istituti scolastici di ogni ordine e grado.

L’Istituto oltre a organizzare l’attività di alternanza scuola-lavoro per le classi del triennio, realizza progetti che prevedono stage presso strutture alberghiere e della ristorazione distribuite sul territorio nazionale ed internazionale; favorisce inoltre la partecipazione di gruppi di studenti ad iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti.

## PROFILO DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

I percorsi degli Istituti professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno.

**Primo biennio** finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo d'istruzione.

**Secondo biennio** Le discipline dell'area d'indirizzo assumono precise connotazioni con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore.

La metodologia dell'alternanza scuola-lavoro è funzionale per garantire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo al quinto anno.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- ENOGASTRONOMIA
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nell'articolazione **ENOGASTRONOMIA**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali internazionali ed individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**STORIA DELLA CLASSE**

**Il Consiglio di classe**

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
ARMENANTE VIRGINIA	ITALIANO E STORIA			X
URTI ELVIA	INGLESE			X
BEZZI FRANCESCA	FRANCESE	X	X	X
CHIARINI DANIELA	MATEMATICA	X	X	X
STIRPE FILIPPO	SC. DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
CHIAPPINI DANIELE	CUCINA	X	X	X
CASALUCI GIUSEPPE	SALA E VENDITA		X	X
GIRETTI MAURIZIO	ECONOMIA		X	X
RUFFOLO LUIGINA	IRC	X	X	X
BONGIANNI MARCO	EDU. FISICA	X	X	X

**Dirigente Scolastico DR.SSA SANDRA TETTI**

**Coordinatore di classe Prof. FILIPPO STIRPE**

**Data di approvazione**

**10/05/2019**

**Elenco dei candidati**

	<b>Cognome e nome</b>	<b>2016/17</b>	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>
1.			4°C	5°C
2.		3°C	4°C	5°C
3.		3°C	4°C	5°C
4.		3°C	4°C	5°C
5.		3°C	4°C	5°C
6.		3°C	4°C	5°C
7.		3°C	4°C	5°C
8.		3°C	4°C	5°C
9.		3°C	4°C	5°C
10.		3°C	4°C	5°C
11.		3°C	4°C	5°C
12.		3°C	4°C	5°C
13.		3°C	4°C	5°C
14.		3°C	4°C	5°C
15.		3°C	4°C	5°C
16.		3°C	4°C	5°C
17.		3°C	4°C	5°C

**Quadro riepilogativo della classe**

Iscritti	17
Maschi	11
Femmine	6
Cert. 104/92	--
DSA	1
Promossi senza debito	14
Promossi con debito	3
Ripetenti	1
Ritirati	0

**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	La classe risulta molto eterogenea, affianco a delle eccellenze, sono presenti studenti che non ancora del tutto maturato una capacità di apprendimento autonoma e critica. Nel penultimo anno dopo che la classe ha visto perdere elementi per diversi motivi, si è aggiunto uno studente ripetente che si è inserito nel gruppo classe con molta fatica.
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	Gli studenti solo per alcune materie hanno potuto godere della continuità didattica nel corso del triennio, questo non ha di certo facilitato il compito dell'apprendimento, in particolare per quelli più deboli, peraltro in discipline importanti come INGLESE, ECONOMIA E ITALIANO. Nello specifico in quest'ultimo anno la docente di INGLESE è stata nominata ed assegnata alla classe solo alla fine del mese di ottobre. Il continuo cambiamento di modalità didattiche, associate alle diverse professionalità che sono intervenute nel processo di apprendimento, ha in qualche modo demotivato gli studenti, che in alcune situazioni si sono dimostrati quasi restii e poco partecipativi.
Situazione di partenza	La situazione di partenza al terzo anno vedeva un gruppo classe molto più numeroso e disomogeneo di quello attuale. Alcuni elementi strada facendo si sono resi conto delle difficoltà che continuavano ad avere nello studio e nell'apprendimento, man mano che le discipline intensificavano i loro saperi. Molti quindi al termine del terzo anno hanno preso la QUALIFICA e, avendo ottemperato all'obbligo scolastico, hanno intrapreso il percorso lavorativo. Con un numero inferiore di studenti si è potuto lavorare in modo adeguato e più meticoloso, attuando una didattica più personalizzata e rispondente alle esigenze di ciascuno.
Livello di profitto generale	Il livello di profitto non può dirsi ampiamente sufficiente per tutti, da situazioni di eccellenza, si passa a situazioni di mediocrità. Mediamente gli studenti riescono a raggiungere la soglia della sufficienza.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Verso le discipline l'atteggiamento è discontinuo. Gli studenti manifestano preferenze a seconda delle loro capacità e propensioni, l'impegno nello studio in quest'ultimo anno è stato variabile e il Consiglio di Classe ha cercato in diversi modi di stimolare i ragazzi e suggerire loro una partecipazione più attiva al dialogo educativo, che a questo livello è imprescindibile.
Variazioni nel Consiglio di Classe	Il consiglio di classe solo per alcuni elementi è stato omogeneo (FRANCESE, MATEMATICA, CUCINA, ALIMENTAZIONE, RELIGIONE, ED.FISICA). Per tutte le altre materie ci sono state, nel corso del triennio, variazioni in particolare per ITALIANO, STORIA e INGLESE (cambiato docente ogni anno) e DIRITTO (stabile solo negli ultimi due).
Altro	Da segnalare la difficoltà incontrata dalle classe e dei docenti per la preparazione al nuovo Esame di Stato, che per la sua forma, sia nelle prove scritte che nel colloquio, ha dovuto prevedere un approccio didattico diverso rispetto al passato. Gli studenti, ed in qualche modo anche i docenti, a volte si sono sentiti un po' disorientati, dalle variazioni che in corso d'opera venivano

	operate dagli organi istituzionali. L'Istituto tutto, dal canto suo, ha cercato attraverso le simulazioni delle prove e dei colloqui di mettere il più possibile a proprio agio gli studenti, che si sono trovati <i>ob torto collo</i> al centro di questi cambiamenti.
--	--

### ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Organi interni coinvolti:

- Dipartimenti (riunioni di programmazione dell'attività didattica all'inizio dell'anno scolastico e riunione finale di verifica)
- Consiglio di Classe (riunioni con o senza la componente genitori/ alunni per la programmazione didattica generale e per le relative verifiche secondo il calendario deliberato dal Collegio docenti)

### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

	EDUCATIVI	CULTURALI
Quinto anno	Interiorizzare la figura professionale del proprio settore lavorativo Assumere un comportamento responsabile nella società civile Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione ampia al dialogo educativo	Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficace i contenuti proposti dalle varie discipline in termine di conoscenze, competenze e abilità Possedere un metodo di studio efficace per il proseguimento negli studi



### **Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF e fatti propri dal CdC**

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Inoltre obiettivi formativi e cognitivi quali:

1. esprimersi in modo chiaro, logico e pertinente
2. comprendere un testo e individuarne i punti fondamentali
3. procedere in modo analitico e sintetico nel lavoro e nello studio
4. relativizzare e contestualizzare fenomeni ed eventi
5. interpretare fatti e fenomeni ed esprimere giudizi personali
6. documentare adeguatamente il proprio lavoro
7. operare in modo autonomo ed in équipe

**VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI****Criteri di valutazione**

La valutazione nel rispetto di tutti i fattori che concorrono alla sua determinazione, viene espressa utilizzando la seguente corrispondenza tra voto numerico, giudizio sintetico e indicatori.

<b>VOTI</b>	<b>GIUDIZIO</b>	<b>INDICATORI</b>
1-2	Negativo	Mancanza di indicatori
3-4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Si esprime con un linguaggio scorretto partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento
5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale di tipo esclusivamente mnemonico. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe anche se con qualche errore. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo poco attivo. Lavora saltuariamente, mostra progresso nell'apprendimento in situazione isolate.
6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Applica le conoscenze in situazioni Analoghe. Si esprime con linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo Interessato, ma poco attivo. Lavora con regolarità ma senza approfondire. Mostra qualche progresso nell'apprendimento.
7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni analoghe in modo autonomo. Si esprime con linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze si esprime in modo chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo e continuo: Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
9-10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco ed appropriato. Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora con costanza autonomia e responsabilità. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di lavoro autonomo.

### VALUTAZIONE DEI COMPORAMENTI

Il collegio docenti ha predisposto e deliberato i seguenti criteri di valutazione del comportamento degli studenti:

1. Rispetto nei confronti delle persone, degli strumenti di lavoro, degli arredi e in generale degli ambienti di studio e di socializzazione.
2. Rispetto delle idee altrui, con conseguente superamento dei pregiudizi, dell'individualismo e dell'esibizionismo.
3. Autocontrollo sia nella sede scolastica che al di fuori di essa nel caso di attività ed interventi educativi particolari, come viaggi di istruzione, visite guidate, partecipazione ad eventi culturali o sportivi.
4. Frequenza regolare dei corsi.
5. Assolvimento regolare degli impegni di studio.
6. Partecipazione attiva e responsabile alla vita della comunità scolastica nel rispetto delle sue regole.
7. Disponibilità alla collaborazione.

Pertanto si ritiene che sia:

ECCELLENTE (voto 10) OTTIMO (voto 9) o BUONO (voto 8) il comportamento caratterizzato in vario grado dalla presenza di tutti i requisiti.

DISCRETO (voto 7) il comportamento in cui siano riscontrabili in misura più attenuata tutti i requisiti e pur in presenza di note disciplinari per infrazioni di grado lieve o medio.

SUFFICIENTE (voto 6) per tale valutazione sono da considerarsi irrinunciabili i primi tre requisiti e potranno essere presenti note disciplinari per infrazioni di grado più grave.

INSUFFICIENTE (voto 5).

**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO**

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	-	7-8
M = 6	7-8	-	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	-	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	-	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	-	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	-	12-13	14-15

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2018-19

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal Collegio dei docenti (Delibera n.23 del 22 gennaio 2019-Tabella crediti scolastici).

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale, scaturisce dalla media dei voti e deve tenere conto di eventuali crediti formativi il cui riconoscimento non può in alcun modo comportare un cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

Si ricorda che il credito formativo "consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza può essere individuata nell'omogeneità con cui i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione" (D.M. 49/2000).

L'attribuzione del punteggio massimo della banda avverrà in presenza di:

- una media dei voti con frazione decimale  $\geq 5$  (es. 6,5-6,6 etc.);
- un totale di punti di credito formativo di almeno 0,4.

CREDITI FORMATIVI		PUNTI
		da aggiungere alla media scolastica
1	CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
2	CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE (solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
3	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a:	
	• livello provinciale	0,1
	• livello regionale	0,2
	• livello nazionale	0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto:	
	• per meno di 25 ore	0,1
	• da 25 a 50 ore	0,2
	• con oltre 50 ore	0,3

5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione/istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3
6	Partecipazione a GAREE/OCONCORSI riferiti al percorso scolastico: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a livello provinciale</li> <li>• a livello regionale</li> <li>• a livello nazionale</li> </ul> <p style="text-align: center;">se posizionato ai primi tre posti:</p>	0,1 0,2 0,3  + 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	0,3
8	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 3°</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	0,3 0,4 0,5
9	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 4°</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• livello 2</li> <li>• livello 3</li> <li>• livello 4</li> </ul>	0,2 0,3 0,4

10	Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 5°</b> )	
	• livello 2	0,2
	• livello 3	0,3
	• livello 4	0,4

**CONSUNTIVI DISCIPLINE**Materia **ITALIANO**Insegnante: prof.ssa **ARMENANTE VIRGINIA**

Testo adottato: . Salà, Letteratura e oltre, vol. 3, Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia

Ore settimanali: 4    Ore annuali previste: 132    Ore annuali svolte(fino al 15 maggio): 43

Temi generali: Naturalismo; Verismo: Verga. Decadentismo: D'Annunzio e Pascoli. Il romanzo del Novecento: Pirandello e Svevo. La poesia del Novecento: Ungaretti, Montale, Saba

Metodologia:

Lezione frontale	Sì		Lezione interattiva		no
Lavori di gruppo		No	Esercitazioni guidate	sì	
Lavori individuali		No	Prove strutturate		no

Supporti didattici:

Biblioteca		No	Computer	sì	
Laboratori		No	Registratore		no
Audiovisivi		No	Lavagna luminosa		no

Strumenti di verifica:

Interrogazione	Sì		Prova strutturata		no
Esercitazione	Sì		Relazione		no
Prova pratica		No	Problema		no

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	In parte
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	no
Effettuare collegamenti	no
Compiere operazioni di sintesi	In parte
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	no
Lavorare in gruppo	no
Acquisizione di conoscenze specifiche	In parte
Leggere criticamente fatti ed eventi	no
Compiere scelte e prendere decisioni	In parte



Materia **STORIA**Insegnante: prof.ssa **ARMENANTE VIRGINIA**Testo adottato: Silvio Paolucci, Giuseppina Signorini; *La storia in tasca*; Zanichelli

Ore settimanali: 2    Ore annuali previste: 66    Ore annuali svolte(fino al 15 maggio): 30

Temi generali: L'età dei risorgimenti e l'unità d'Italia, la seconda rivoluzione industriale, Destra e Sinistra storica in Italia, L'imperialismo, il primo Novecento in Europa; l'Italia giolittiana; la prima guerra mondiale; dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin; il fascismo, il nazismo; gli Stati Uniti dalla grande crisi al New Deal; la seconda guerra mondiale

Metodologia:

Lezione frontale	Sì		Lezione interattiva	sì	
Lavori di gruppo		No	Esercitazioni guidate		no
Lavori individuali		No	Prove strutturate		no

Supporti didattici:

Biblioteca		No	Computer	sì	
Laboratori		No	Registratore		no
Audiovisivi		No	Lavagna luminosa		no

Strumenti di verifica:

Interrogazione	Sì		Prova strutturata		no
Esercitazione	Sì		Relazione		no
Prova pratica		No	Problema		no

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	In parte
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	no
Effettuare collegamenti	In parte
Compiere operazioni di sintesi	In parte
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	no
Lavorare in gruppo	no
Acquisizione di conoscenze specifiche	In parte
Leggere criticamente fatti ed eventi	no
Compiere scelte e prendere decisioni	In parte

Materia: **Inglese**Insegnante: **Elvia Urti**

Testo adottato: Cook book up

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 57

Temi generali: enogastronomy and food quality certification, HACCP: hygiene and food safety in catering; the olive oil world; food allergies and intolerances

Metodologia:

Lezione frontale	sì			Lezione interattiva			no
Lavori di gruppo	sì			Esercitazioni guidate	sì		
Lavori individuali	sì			Prove strutturate	sì		

Supporti didattici:

Biblioteca			No	Computer			no
Laboratori			No	Registratore			no
Audiovisivi			No	LIM			no

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì		No	Prova strutturata	sì		no
Esercitazione	sì		No	Relazione			no
Prova pratica	sì		No	Problema			no

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente				in parte
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi			no	
Effettuare collegamenti			no	
Compiere operazioni di sintesi			no	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo			no	
Lavorare in gruppo				In parte
Acquisizione di conoscenze specifiche				in parte
Compiere scelte e prendere decisioni				in parte

Materia: **FRANCESE** Insegnante: **BEZZI FRANCESCA**

Testi adottati: Prêt à manger M. Olivieri, P. Baupart RIZZOLI-Gourmet (Vers le monde du travail) ELI – Côte Cuisine Côte Salle S. Ferrari, H. Dubosc MINERVA SCUOLA

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 68

Temi generali: Les OGM, Les produits bio, L'organisation administrative, PACA et les produits du terroir, L'Alsace et ses spécialités, PRATIQUE DE LA RESTAURATION, L'influence de la cuisine italienne en France

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	No		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	No		Esercitazioni guidate	sì	X	no	
Lavori individuali	sì	X	No		Prove strutturate	sì	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		No	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì	X	No		Registratore	sì		no	X
Audiovisivi	sì	X	No		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	No		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	No		Relazione	sì	X	no	
Prova pratica	sì		No	X	Problema	sì		no	X

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	X	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	X	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	X	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

Materia: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Insegnante: **PROF. FILIPPO STIRPE**

Testo adottato: "ALIMENTAZIONE OGGI" DI Silvano Rodato, CLITT Edizioni Zanichelli

Ore settimanali: 3                      Ore annuali previste: 99                      Ore annuali svolte: 60

Temi generali: Igiene della ristorazione, HACCP, Nuove tendenze alimentari, Sostenibilità, Certificazione di prodotto, Diete e dietologia in particolari situazioni fisiologiche e patologiche

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	No		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	No		Esercitazioni guidate	sì	X	no	
Lavori individuali	sì	X	No		Prove strutturate	sì	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		No	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì	X	No		Registratore	sì		no	X
Audiovisivi	sì	X	No		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	No		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	No		Relazione	sì	X	no	
Prova pratica	sì		No		Problema	sì	X	no	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	X
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	X
Compiere operazioni di sintesi	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no	X	in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

Materia **MATEMATICA**Insegnante Prof.ssa **CHIARINI DANIELA**

Testo adottato : Bergamini – Trifoni – Barozzi –“ Zanichelli” *Modulo U* I Limiti, *Modulo V* Derivate e Studio di Funzione.

Ore settimanali : 3      Ore annuali previste: 99      Ore annuali svolte: 60

Temi generali: Analisi matematica applicata a funzioni algebriche razionali intere e fratte. Studio dell'andamento di una funzione; I limiti; Le Derivate.

Metodologia:

Lezione frontale	SI		Lezione interattiva	SI
Lavori di gruppo	SI		Esercitazioni guidate	SI
Lavori individuali	SI		Prove strutturate	SI

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer		
Laboratori	SI		Registratore		
Audiovisivi			Lavagna luminosa	SI	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	SI		Prova strutturata	SI	
Esercitazione	SI		Relazione	SI	
Prova pratica	SI		Problema	SI	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	SI
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	SI
Effettuare collegamenti	SI
Compiere operazioni di sintesi	SI
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	SI
Lavorare in gruppo	SI
Acquisizione di conoscenze specifiche	SI
Leggere criticamente fatti ed eventi	SI
Compiere scelte e prendere decisioni	SI

Materia: **Laboratorio servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: settore CUCINA**

Insegnante: **Prof. Chiappini Daniele**

Testo adottato: In cucina (laboratorio di servizi enogastronomici), Luca Santini, Ed. Poseidonia Scuola

Ore settimanali: 4      Ore annuali previste: 132      Ore annuali svolte: 98

Temi generali: L'igiene nella ristorazione, HACCP, Metodi di cottura e conservazione, Qualità totale; La cucina internazionale; Forme di ristorazione, Catena del caldo e del freddo

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì	x	no		Esercitazioni guidate	sì		no	x
Lavori individuali	sì	x	no		Prove strutturate	sì		no	x

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì	x	no		Registratore	sì		no	x
Audiovisivi	sì	x	no		LIM	sì	x	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì		no	x
Esercitazione	sì	x	no		Relazione	sì		no	x
Prova pratica	sì	x	no		Problema	sì		no	x

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	x	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	x	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	x	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	x	no		in parte	

Materia: **Sala e Vendita**

Insegnante: **Casaluci Giuseppe**

Testo adottato: Master Lab

Ore settimanali : 2      Ore annuali previste: 50      Ore annuali svolte: 41

Temi generali: La qualità ; Le bevande alcoliche ed analcoliche; Il servizio di portate particolari; L'organizzazione di un evento; I fattori che condizionano la scelta alimentare.

Metodologia:

Lezione frontale	x		Lezione interattiva		
Lavori di gruppo	x		Esercitazioni guidate	x	
Lavori individuali	x		Prove strutturate		

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	x	
Laboratori	x		Registratore		
Audiovisivi			Lavagna luminosa	x	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	x		Prova strutturata		
Esercitazione	x		Relazione	x	
Prova pratica			Problema	x	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	x	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi		
Effettuare collegamenti	x	
Compiere operazioni di sintesi		
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo		
Lavorare in gruppo	x	
Acquisizione di conoscenze specifiche	x	
Leggere criticamente fatti ed eventi		
Compiere scelte e prendere decisioni	x	

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Insegnante: Maurizio Giretti

Testo adottato: Gestire le imprese ricettive – Autore: Stefano Roscioni ; Fabio Ferriello. Ed. Tramontana

Ore settimanali: 5 Ore annuali previste: 165 Ore annuali svolte: 108

Temi generali: il mercato turistico, il marketing, pianificazione, programmazione e controllo di gestione,

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì	x	no		Esercitazioni guidate	sì	x	no	
Lavori individuali	sì	x	no		Prove strutturate	sì	x	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no		Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì	x	no		Registratore	sì		no	
Audiovisivi	sì		no		LIM	sì		no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì	x	no	
Esercitazione	sì	x	no		Relazione	sì	x	no	
Prova pratica	sì	x	no		Problema	sì	x	no	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	x	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	x	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	x
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	x
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì	x	no		in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	x



Materia **EDUCAZIONE FISICA**Insegnante **MARCO BONGIANNI**Testo: **COMPETENZE MOTORIE (ZOCCA GULISANO MANETTI MARELLA SBRAGI) Ed. D'ANNA**

Ore settimanali : 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 53

Temi generali: storia della educazione fisica, alimentazione e sport, doping, primo soccorso.

Metodologia:

Lezione frontale	X		Lezione interattiva	
Lavori di gruppo	X		Esercitazioni guidate	
Lavori individuali	X		Prove strutturate	

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	
Laboratori			Registratore	
Audiovisivi			Lavagna luminosa	

Strumenti di verifica:

Interrogazione			Prova strutturata	
Esercitazione	X		Relazione	
Prova pratica	X		Problema	

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	
Effettuare collegamenti	
Compiere operazioni di sintesi	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	
Lavorare in gruppo	X
Acquisizione di conoscenze specifiche	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	
Compiere scelte e prendere decisioni	

Materia: **I.R.C.**Insegnante: **RUFFOLO LUIGINA**

Testo adottato: Solinas Massimo, IL MAESTRO DI TAVOLA, EDB

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: 33 Ore annuali svolte: 22

Temi generali: I nuovi interrogativi dell'uomo, L' "altro da me" come valore, La questione ecologica, Violenza e violenza di genere, Bullismo e cyberbullismo, Elementi di antropologia alimentare, Alimentazione e religione

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì	x	no		Esercitazioni guidate	sì		no	x
Lavori individuali	sì	x	no		Prove strutturate	sì		no	x

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì	x	no		Registratore			no	x
Audiovisivi	sì	x	no		LIM	sì	x	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì		no	x
Esercitazione	sì		no	x	Relazione	sì	x	no	
Prova pratica	sì	x	no		Problema	sì		no	x

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	x
Compiere operazioni di sintesi	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	x
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	x	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì	x	no		in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	x	no		in parte	

**ATTIVITÀ E PROGETTI****Interventi di recupero e di potenziamento**

<b>Interventi</b>	<b>Cur.</b>	<b>Extracur.</b>	<b>Discipline</b>	<b>Modalità</b>
Interventi di recupero		<b>X</b>	<b>Italiano Alimentazione Inglese</b>	<b>A sportello</b>
Interventi di potenziamento	<b>X</b>		<b>Inglese</b>	<b>In classe</b>
Interventi di approfondimento		<b>X</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative; italiano Inglese</b>	<b>Lezione frontale</b>

**Prove effettuate e iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'Esame di Stato**

- Simulazioni I (19/02/2019) e II (26/03/2019) della Prima Prova
- Simulazioni I (28/02/2019) e II (02/04/2019) della Seconda Prova
- Simulazione colloquio (in programma nella prima settimana di giugno)

## Cittadinanza e Costituzione

Sono stati realizzati, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, i seguenti progetti:

<b>«Cittadinanza e Costituzione»</b>	<b>Descrizione</b>  Il progetto proposto risponde alle finalità previste dalla normativa vigente per lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica: "educare alla convivenza civile significa promuovere nel singolo cittadino la consapevolezza di essere parte di un corpo sociale e istituzionale che cresce e si trasforma nel tempo e nello spazio, e di essere insieme fruitore dei beni di cultura e responsabile della loro conservazione e della loro crescita, nei riguardi degli altri e delle nuove generazioni"
<b>‘DIVENTARE CITTADINI ITALIANI: LA CITTADINANZA COME PARTE DEL PERCORSO DI INTEGRAZIONE’</b>	<b>Contenuti</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• I principi teorici dello Stato moderno a fondamento della Costituzione Italiana</li> <li>• La storia della Costituzione Italiana</li> <li>• Caratteristiche della Costituzione Italiana</li> <li>• I principi fondamentali della Costituzione Italiana</li> <li>• I diritti umani universalmente riconosciuti</li> <li>• I diritti nella Costituzione Italiana</li> <li>• Gli organi dello Stato</li> <li>• Il concetto di cittadinanza: la cittadinanza italiana</li> <li>• Il diritto internazionale</li> <li>• Le grandi organizzazioni internazionali:</li> <li>• Unione Europea: storia e organi rappresentativi</li> </ul>

### PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

L'Istituto organizza e realizza periodi di PCTO per tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte. Tale percorso permette di introdurre una metodologia dalla quale ormai non si può più prescindere in quanto è basata su processi di apprendimento che promuovono la formazione attraverso il lavoro e privilegiano la dimensione esperienziale, rafforzando al contempo i rapporti tra l'offerta formativa delle scuole e lo sviluppo socio-economico delle diverse realtà territoriali. I risultati delle passate esperienze confermano la validità del progetto in quanto si è assistito ad un aumento della motivazione, dell'interesse, una evidente acquisizione di competenze e quindi una maggiore sicurezza negli studenti nel ripensare al proprio progetto di vita.

L'abbattimento del tasso di dispersione scolastica è anche uno dei principali fattori sui quali si misura la validità del progetto PCTO.

Le finalità del progetto sono quelle di formulare e attuare una forma di apprendimento flessibile integrando momenti di apprendimento all'interno dell'istituzione scolastica a momenti di formazione in azienda, che assumono il carattere di vere e proprie occasioni di acquisizioni di competenze, come previsto dall'art. 4 della legge 53/03, dal dl n77 del 15/4/2005 e nelle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali (d.p.r. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6).

Il PCTO è una metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro. Rappresenta un obbligo ordinamentale come previsto dalla legge n. 107 del 2015, modificato dalla legge n.145 del 30/12/2018:

*Comma "784: i percorsi in alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono ridenominati «percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento» e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, con effetti dall'esercizio finanziario 2019, sono attuati per una durata complessiva: a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali... ”*

e meglio specificato nella successiva nota ministeriale n.380 del 18 febbraio 2018.

Il progetto si pone inoltre come uno degli strumenti per favorire l'incontro fra la domanda del mondo del lavoro e l'offerta che viene erogata dal mondo della scuola: questo si realizza con il coinvolgimento delle associazioni di categoria o aziende, attraverso la definizione di percorsi indirizzati a far acquisire competenze, con certificazione finale, agli allievi che partecipano al piano dei PCTO.

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

- preparare gli studenti ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri;

- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando le conoscenze teoriche e le esperienze pratiche;
- abituare gli alunni alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- formare gli studenti con l'approccio di learning by doing;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- valorizzare l'esperienza concreta che gli allievi possono vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.
- favorire la definizione del progetto di vita di ogni studente.

ATTIVITA'	Ore	CLASSI
Stage	160 (annue)	3 – 4 – 5
Visite aziendali	In orario scolastico	3 – 4
Lezioni d'aula	In orario scolastico ed extrascolastico 5 - 10 ore	3 – 4
Lezioni d'aula	Cottura sottovuoto	5 enogastronomia
	Impiattamento	
	Disosso carne	
Manifestazioni/eventi	Secondo l'attività	3 – 4 – 5
Incontri con esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tavola con il Pecorino Toscano DOP</li> <li>• A tavola con il Grano Padano</li> <li>• LazioInnova: start-up tra i banchi di scuola</li> <li>• Incontro con formatrici ANPAL per elaborazione del curriculum vitae</li> </ul>	5

Inoltre l'istituto ha aderito al piano operativo dell'ANPAL dall'anno scolastico 2016/2017.

**Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa**

<b>Titolo del progetto</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Attività</b>
"Birra Peroni"	Consentire di prendere coscienza di realtà industriali locali	Visita aziendale birrificio Peroni
Progetto Lazio Innova Colleferro "Startupper d'impresa"	Incrementare la capacità di sviluppo di impresa	Visita al centro di avviamento dell'impresa giovanile
Evento di formazione e orientamento in uscita "Cuocere: materia, gusto, salute".	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	Evento formativo a cura della Scuola Internazionale di Cucina ALMA rivolto agli studenti delle classi quinte e agli insegnanti tecnico-pratici dell'indirizzo di enogastronomia (settore Ristorazione e Sala/Vendita)
Incontri classi quinte ANPAL - Lazio Innova	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	Incontri in aula con docenti esperti di avviamento di impresa e start-up
Evento formativo "A scuola di cucina con Grana Padano".	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	Incontro con esperto per degustazione e definizione caratteristiche organolettiche del prodotto
Orientamento in uscita presso Fondazione Bio Campus di Latina.	Ampliare le opportunità in uscita	Visita alla fondazione per attività successive alla scuola
Incontri classi quinte ANPAL	Implementare la capacità progettuale	Incontri in aula con docenti esperti di avviamento di impresa e start-up
Concorso "StartUpper School Food".	Implementare la capacità progettuale	Concorso interno di cucina
Evento formativo "A scuola di cucina con Pecorino Toscano DOP".	Ampliare la conoscenza e le competenze professionali	Incontro con esperto per degustazione e definizione caratteristiche organolettiche del prodotto

### **Allegati**

- Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- Allegato n. 2: Simulazioni Seconda parte della Seconda Prova
- Allegato n. 3: Griglie di valutazione [Prima Prova (Tipologie A, B, C), Seconda Prova]
- Allegato n. 4: Elenco degli alunni a cui è riconosciuto il credito formativo (dopo scrutinio finale)
- Allegato n. 5 Tabelle ASL

...



## ALLEGATO 1 PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

### Classe V Sez. C Enogastronomia

Programma svolto nell'anno scolastico 2018/2019

Materia: **ITALIANO**

Docente: Virginia Armenante

Testo adottato: Sambugar Salà, Letteratura e oltre, vol 3, dall'Età del Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia.

- **Età del Positivismo: il Naturalismo francese e il Verismo italiano**

Lettura e analisi dei testi:

Edmond e Jules de Goncourt, “questo romanzo è un romanzo vero”, dalla *prefazione a Germinie Lacerteux*

Emile Zola, “La prefazione: letteratura e scienza”, da *Thérèse Raquin*

**Giovanni Verga e il verismo italiano:** la poetica del Verismo italiano, la tecnica narrativa, l'ideologia verghiana, lo svolgimento dell'opera verghiana

Lettura e analisi dei testi:

G. Verga, “La lupa” da *Vita dei campi*

G. Verga, La famiglia Malavoglia da *I Malavoglia*, cap. 1

G. Verga, L'addio alla roba, *Mastro don Gesualdo*, parte IV, cap. 4

- **Il Decadentismo: la visione del mondo decadente, la poetica del decadentismo, temi della letteratura decadente**

Lettura e analisi dei testi:

C. Baudelaire, L'albatro da *Spleen e Ideale*, II

**Giovanni Pascoli:** la vita, le idee: la visione del mondo, la poetica, l'ideologia politica. Le raccolte poetiche e i temi della poesia pascoliana, le soluzioni formali

Lettura e analisi dei testi:

G. Pascoli, “Lavandare” da *Myricae*

G. Pascoli, “X Agosto”, da *Myricae*

G. Pascoli, “ Novembre” da *Myricae*

**Gabriele D’Annunzio:** la vita, il pensiero: l’estetismo e la sua crisi, l’ideologia superomistica, le opere

Lettura e analisi dei testi:

G. D’Annunzio, *La pioggia nel pineto* da *Alcyone*

- **Le avanguardie storiche: il futurismo**

Lettura e analisi del testo:

F. T. Marinetti, *Aggressività, audacia, dinamismo* da Manifesto del Futurismo

- **La narrativa del Novecento in Italia**

**Giuseppe Ungaretti:** vita, opere, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei testi:

G. Ungaretti, Il porto sepolto da *L’allegria*

G: Ungaretti, Veglia da *L’allegria*

G. Ungaretti, I fiumi da *L’allegria*

G. Ungaretti, San Martino del Carso da *L’allegria*

G. Ungaretti, Non gridate più da *Il dolore*

**Luigi Pirandello:** la vita, la visione del mondo e la poetica, il relativismo conoscitivo, le opere

Lettura e analisi dei testi:

L. Pirandello, Il treno ha fischiato da *Novelle per un anno*, libro 4

L. Pirandello, Io e l’ombra mia da *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV

Prima del termine dell’anno scolastico si intende completare il programma con lo studio dei seguenti autori

34

**Italo Svevo:** la vita e la cultura, il pensiero, la poetica e le opere

Lettura e analisi dei testi:

I. Svevo, Prefazione e preambolo da *La coscienza di Zeno*, capp. 1-2

I. Svevo, L'ultima sigaretta da *La coscienza di Zeno*, cap. 3 “Il fumo”

- **La poesia del Novecento in Italia:**

**Eugenio Montale:** vita, opere, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei testi:

E. Montale, Merigiare pallido e assorto da *Ossi di seppia*

E. Montale, Spesso il male di vivere ho incontrato da *Ossi di seppia*

**Umberto Saba:** vita, opere, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei testi:

U. Saba, La capra da *Il Canzoniere*

U. Saba, Trieste da *Il Canzoniere*

Velletri, 19/04/2019

Prof.ssa Virginia Armenante

**Classe V sez. C Enogastronomia**

Programma svolto nell’anno scolastico 2018/2019

Materia: **STORIA**

Docente: Virginia Armenante

Testo adottato: S. Paolucci, G. Signorini; *La storia in tasta*. Edizione rossa. Zanichelli

- **L’età dei risorgimenti**

Le rivoluzioni del 1948: l’Italia e le guerre d’indipendenza; l’Unità d’Italia; la seconda rivoluzione industriale e la nascita del socialismo, la politica di Bismark; i problemi dell’Italia unita: Destra e Sinistra storica.

- **L’imperialismo e la crisi dell’equilibrio europeo**

Spartizione dell’Africa e dell’Asia, la Germania di Guglielmo II e il nuovo sistema di alleanze; la Francia della Terza repubblica; la Belle epoque

- **L’Italia giolittiana**

I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell’Italia, la politica interna tra socialisti e cattolici, la politica estera e la guerra in Libia

- **La prima guerra mondiale**

La fine dei giochi diplomatici, il fallimento della guerra lampo, l’Italia dalla neutralità alla guerra, 1915-1916: la guerra di posizione, il fronte interno e l’economia di guerra, dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra

- **Dalla rivoluzione russa alla nascita dell’Unione sovietica**

La rivoluzione di febbraio, la rivoluzione d’ottobre, Lenin alla guida dello stato sovietico, la Russia tra guerra civile e comunismo di guerra, la nuova politica economica e la nascita dell’URSS

- **L’Europa e il mondo all’indomani del conflitto**

La conferenza di pace e la società delle Nazioni, i trattati di pace e il nuovo volto dell’Europa, la fine dell’Impero turco e la spartizione del Vicino Oriente, l’Europa senza stabilità.

- **L’Unione sovietica di Stalin**

L’ascesa di Stalin e l’industrializzazione dell’URSS, il terrore staliniano e i gulag, il consolidamento dello stato totalitario

- **Il dopoguerra in Italia e l’avvento del fascismo**

Le difficoltà economiche e sociali all’indomani del conflitto, nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra, la crisi del liberalismo: la questione di Fiume e il biennio rosso, l’ascesa del fascismo, verso la dittatura

- **Il regime fascista in Italia**

La nascita del regime, il fascismo tra consenso e opposizione, la politica interna ed economica, i rapporti tra chiesa e fascismo, la politica estera, le leggi razziali

Prima del termine dell’anno scolastico s’intende completare il programma con lo studio dei seguenti argomenti: Gli Stati Uniti e la crisi del ‘29, la crisi della Germania repubblicana e il nazismo, la seconda guerra mondiale

Velletri, 19/04/2019

Prof.ssa Virginia Armenante

**PROGRAMMA MATEMATICA**  
**A.S. 2018/2019 5C ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**Prof.ssa Chiarini Daniela**

*Programma svolto primo quadrimestre:*

**I Limiti**

La definizione di Limite finito per x che tende al finito

La definizione di Limite infinito per x che tende al finito-Determinazione degli asintoti verticali-

La definizione di Limite finito per x che tende all'infinito-Determinazione degli asintoti orizzontali-

La definizione di limite infinito per x che tende all'infinito.

Teoria degli Asintoti: Asintoto Verticale , Asintoto Orizzontale, Asintoto Obliquo.

Le operazioni con i limiti

Le forme indeterminate :  $\infty/\infty$ ,  $\infty - \infty$ ,  $0/0$ .

Le funzioni continue(Definizione)

Punti di Discontinuità di una funzione.

*Programma svolto secondo quadrimestre:*

**Le Derivate**

La derivata di una funzione

Concetto di derivata

Il rapporto incrementale di una funzione

Significato geometrico della derivata, retta tangente al grafico di una funzione

Derivate delle funzioni elementari ( $f(x) = c$ ,  $f(x) = x$ ,  $f(x) = x^n$ ) fondamentali.

Le regole di derivazione: Derivata del prodotto di una costante per una funzione, Derivata di una somma, Derivata del prodotto, Derivata del quoziente.

**LO STUDIO DELL'ANDAMENTO DI UNA FUNZIONE**

Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate.

La ricerca dei punti di Massimo e Minimo di una funzione algebrica razionale(intera e fratta)

**Ricerca di tutti gli elementi necessari per costruire il grafico di una funzione senza ricorrere alla costruzione per punti:**

- stabilire la natura della funzione e il suo Dominio**
- studiare il segno della funzione**
- calcolare gli eventuali punti d'intersezione della curva con gli assi cartesiani**
- scrivere l'equazione degli eventuali asintoti paralleli agli assi e obliqui**
- calcolare gli eventuali punti di massimo, minimo e flesso**
- tracciare il grafico della funzione.**

**PROGRAMMA LINGUA FRANCESE Classe 5<sup>^</sup> C a.s.2018-2019**

TESTI: Prêt à manger M. Olivieri, P. Baupart RIZZOLI-Gourmet (Vers le monde du travail) ELI –

Côté Cuisine Côté Salle S. Ferrari, H. Dubosc MINERVA SCUOLA-

- Révision fonctions linguistiques : raconter les vacances et les stages
- Révision des verbes
- Les OGM
- Les produits bio
- L'organisation administrative
- PACA et les produits du terroir
- L'Alsace et ses spécialités
- PRATIQUE DE LA RESTAURATION :
- Prendre une réservation par téléphone
- Accueillir les clients
- Expliquer le menu aux clients
- Gérer et faire suivre une commande
- Gérer les plaintes au restaurant
- Accueillir les clients au bar
- L'influence de la cuisine italienne en France
- Les vins français et leurs vignobles.
- Le mariage des vins et des mets
- Le CV et l'entretien d'embauche
- Paul Bocuse et Alain Ducasse
- La nouvelle cuisine
- Rhône-Alpes et ses spécialités
- Grammaire : révision

Velletri 15-05-2019

Prof.ssa Francesca Bezzi



**INGLESE**

**a.s. 2018/2019**

**Classe 5 C, indirizzo enogastronomico**

**Docente: Elvia Urti**

**Testi: “Cook book club” , “Cook book up”.**

“Cook book club”

**ENOGASTRONOMY AND FOOD QUALITY CERTIFICATION :**

- Cross cultural diversity
- ITALIAN DPO, PGI, TSG: agrifood products (cheeses and cold cuts) and the Forgery
- ORGANIC FOOD: the BIO
  - “*The Duke of Cambridge*” a Gastro Pub that serves organic food
  - *Stevia*, an healthy biological sweetener
- SLOW FOOD: From agricola to slow food revolution
- FROM GLOBAL TO LOCAL: “Km 0” food or “Short supply chain”

“Cook book up”

**HACCP: HYGIENE AND FOOD SAFETY IN CATERING:**

- Food safety certification
- Food safety and Hygiene
- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering!
- The 7 HACCP steps
- Cleaning and disinfection

**WHO: THE EMERGING SCENARIOS**

- Bacteria, viruses and poisoning
- Food contamination: the invisible challenge
- Personal Hygiene

**FOOD PRESERVATION: A STEP TOWARDS SUSTAINABILITY**

- Ancient and natural preservation methods
- Modern preservation methods
  - Focus on *cook-chill* and *cook-freeze*

**FOOD ALLERGIES AND INTTOLLERANCES: the features and the differences**

- Food allergy: order procedure (at the restaurant)
- Special cooking for special needs
  - “Free from”*recipe: gluten free, vegan, egg free, dairy free, CURRIED CHICKPEA BURGERS*

**THE OLIVE OIL WORLD**

- Olive oil allergy
- Types of olive oil

**THE OLIVE OIL ROUTE**

- Different countries, one soul !
- Into Greek olive oil
- Next stop: Spain
- The Italian gold

\*momenti di lavoro sull’UNITÀ DIDATTICA D’APPRENDIMENTO

***Grammar***

Present perfect and Past simple

Passive form

Future form with *will*

Conditional sentences

## **CLASSE V - sez. C**

### **Modulo 1)**

#### **IL MERCATO TURISTICO**

- 1) Dinamiche del turismo internazionale
- 2) Domanda e offerta turistica
- 3) Fonti normative internazionali e organismi internazionali e comunitari
- 4) Fonti normative interne e organismi interni

### **Modulo 2)**

#### **IL MARKETING**

- 5) Il marketing: concetti generali
- 6) Marketing strategico e operativo
- 7) Fasi del marketing strategico
- 8) Tipi di analisi del marketing
- 9) Web marketing
- 10) Marketing plan

### **Modulo 3)**

#### **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

- 11) Scelte strategiche
- 12) Budget e differenze con il bilancio
- 13) Articolazioni del budget
- 14) Controllo budgettario
- 15) Business plan

**Modulo 4)**

**NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO**

- 16) Norme sulla costituzione dell'impresa
- 17) Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- 18) Norme sull'igiene alimentare

Il docente

Maurizio Giretti

## PROGRAMMA SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

**CLASSE 5°\_C\_\_INDIRIZZO\_ENOGASTRONOMIA\_\_DOCENTE\_Prof. Filippo Stirpe\_\_**

### **ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

#### **1. SICUREZZA ALIMENTARE**

- Elementi di biologia (la cellula eucariota e procariote, gli organismi uni e pluricellulari)
- I batteri, i funghi, le monere, i protisti e virus patogeni degli alimenti
- Contaminazioni fisico-chimiche (radionuclidi, diossina, metalli pesanti, pesticidi, PCB, composti policiclici aromatici, nitrosammine)
- Contaminazioni microbologiche (Salmonellosi, Listeriosi, Botulismo, Toxoplasmosi, Anisakidosi, BSE, etc.)

#### **2. LA QUALITÀ E L'IGIENE ALIMENTARE**

- Certificazioni di Qualità (certificazioni di processo e prodotto, ISO 9000)
- Prodotti tipici (DOP, IGP, STG, PAT)
- Prodotti tipici regionali (Ricerca individuale)
- Tracciabilità e rintracciabilità

#### **3. ALIMENTAZIONE SANA ED EQUILIBRATA**

- Dietologia, dietoterapia e dietetica
- Fabbisogno energetico
- Stato nutrizionale
- Linee guida e LARN
- Piramidi alimentari e Dieta mediterranea
- Allergie e intolleranze alimentari

#### **4. NUOVE TENDENZE ALIMENTARI**

- Novel foods; Nutraceutica; Alimenti funzionali
- Stress ossidativo, radicali liberi e sistemi antiossidanti

#### **5. ALIMENTAZIONE E RELIGIONE**

- L'alimentazione nelle cinque principali religioni monoteiste

**Il docente**

**Prof. Filippo Stirpe**

**Laboratorio servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: settore CUCINA**

**Classe 5 C**

**a.s. 2018/2019 Prof. Daniele Chiappini**

**ARGOMENTI**

- L'igiene nella ristorazione: HACCP
  
- I formaggi: Le materie prime, La produzione, Stagionatura, Le varietà italiane
  
- I salumi: Le materie prime, La produzione, Stagionatura, Le varietà italiane
  
- Metodi di cottura anche innovativi
- Metodi di conservazione + approfondimento abbattitore di temperatura + normativa in merito al pesce crudo
  
- Qualità totale
- Marchi di qualità
- Certificazioni UNI EN ISO
  
- La cucina internazionale
- Il menu: Classificazione, Caratteristiche
  
- Varie forme di ristorazione: Catering, Banqueting, Catena del caldo e del freddo

**IPSSAR “UGO TOGNAZZI” VELLETRI**

**PROGRAMMA DI SALA E VENDITA DELLA CLASSE 5C**

**ANNO SCOLASTICO 2018-19**

**DOCENTE: CASALUCI GIUSEPPE**

Il menù

Le portate particolari (ostriche e caviale)

L'organizzazione di un banchetto

Il catering e il banqueting

Dalla vite al vino

Lo spumante e lo champagne

Il metodo champenoise e il metodo charmat

L'analisi organolettica di un vino

I criteri generali di abbinamento cibo/vino

La normativa nel settore vinicolo

Il disciplinare di produzione

I riconoscimenti di qualità europei IGP e DOP

I riconoscimenti di qualità nazionali IGT, DOC e DOCG

I riconoscimenti di qualità locali STG e AS

I Pat

L'etichetta alimentare

Le certificazioni UNI EN ISO nella ristorazione (9000-9001)

I liquori

La birra

I fattori che influenzano le scelte alimentari

UDA “ La cucina nel mondo”

**In fede**

Giuseppe Casaluci

PROGRAMMA FINALE DI ED. FISICA A.S. 2018 / 2019

**CLASSE 5 C**

Nell'anno scolastico 2018/2019 l'attività motoria si è svolta prevalentemente in palestra, attrezzata principalmente con impianto di Pallacanestro, Pallavolo, Badminton e Tennis Tavolo nonché nel cortile dell'Istituto adiacente alla palestra stessa, sui campi di Calcetto, Pallavolo.

**POTENZIAMENTO FISIOLOGICO**

- Attività in regime aerobico ed anaerobico
- Corsa veloce, libera, di resistenza
- Andature di preatletica
- Esercizi di mobilità articolare
- Esercizi di potenziamento muscolare a corpo libero e con piccoli attrezzi
- Esercizi di respirazione, stretching muscolare, defaticamento

**RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE**

- Esercizi di coordinazione, agilità e destrezza
- Esercizi degli arti inferiori con asseondamento degli arti superiori
- Esercizi di equilibrio e di orientamento

**CONOSCENZA E PRATICA DEI GIOCHI SPORTIVI**

**PALLAVOLO:** Fondamentali individuali e di squadra

**PALLACANESTRO:** Fondamentali individuali e di squadra

**TENNIS TAVOLO:** Fondamentali individuali e di squadra

**CALCIO A CINQUE:** Fondamentali individuali e di squadra

**BADMINTON:** Fondamentali individuali e di squadra

**PROGRAMMA TEORICO:** Ossa, Articolazioni, Muscoli, Apparato Respiratorio, Apparato Cardio-Circolatorio, Primi elementi di pronto soccorso, Pallavolo, Pallacanestro, Calcio a cinque

Velletri, 15 maggio 2019



**Programma di Religione Cattolica anno scolastico 2018-2019**

**Prof.ssa Luigina Ruffolo**

**CLASSE QUINTA sez. C cucina.**

- I nuovi interrogativi dell'uomo, con particolare riferimento al rapporto io-altro da me (questione ambientale, sviluppo/progresso, dialogo e integralismo)
- L'“altro da me” come valore. I concetti di uguaglianza, diversità, dignità anche in relazione al Magistero della Chiesa. Origine e cause del fenomeno migratorio
- La questione ecologica. L'ambiente come “altro da me”. Differenze tra sviluppo e progresso nell'ottica di Pier Paolo Pasolini .
- Violenza e violenza di genere; il Vangelo e il” comandamento dell'amore”
- Bullismo e cyberbullismo.
- I temi della solidarietà, del razzismo e il significato di accoglienza.
- Elementi di antropologia alimentare (dal significato terminologico ai concetti)
- Alimentazione e religione
- Le religioni dell'America centrale e meridionale (UDA)
- Bibbia e letteratura: un rapporto indissolubile

**ALLEGATO 2: SIMULAZIONI SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA\_PRIMA SIMULAZIONE**

Nell’ambito della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici, il Candidato dovrà assumere prima il ruolo dello chef e/o chef patissier, elaborando il menù e/o dolce predisposto nella prima parte (rif. Punto C) ed assegnando i compiti ai reparti, e poi quello di uno chef capo partita, elaborando la scheda tecnica del piatto con dosi, ingredienti, procedimento ed eventuali allergeni.

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA**

**Seconda parte, della seconda prova, della seconda simulazione**

Il candidato, alla luce delle esperienze svolte nell’ambito dell’ASL, oltre ai diversi incontri di formazione realizzati per lo sviluppo d’impresa, provi ad immaginare e descrivere i passi fondamentali per l’apertura di un’impresa ristorativa o alberghiera o industria alimentare o locale commerciale in cui è prevista la somministrazione di cibi e/o bevande a piacere, descrivendo nello specifico il carattere d’innovazione di prodotto, produzione e/o servizio. Quindi, successivamente, delinei i seguenti punti:

1. Descriva il target della clientela e il perché della scelta, specifichi le motivazioni legate all’ubicazione di una location particolare prescelta, in ambito locale, regionale o internazionale;
2. Indichi come intende procedere per valorizzare e promuovere i prodotti enogastronomici tipici del territorio e locali.

**ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**PRIMA PROVA**

**Griglia di valutazione - Tipologia A**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</b>
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabile d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Testo nel complesso coerente d) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e/o lessico accettabile d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d) Testo a tratti scorretto e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Riferimenti abbastanza sommari d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10

6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b) Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c) Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d) Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>b) Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>c) Comprensione complessiva accettabile</li> <li>d) Non ha compreso il senso complessivo del testo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>13-15</li> <li>11-12</li> <li>10</li> <li>1-9</li> </ul>	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Analisi puntuale e approfondita</li> <li>b) Analisi puntuale e accurata</li> <li>c) Analisi sufficientemente puntuale</li> <li>d) Analisi carente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate</li> <li>b) Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide</li> <li>c) Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita</li> <li>d) Interpretazione insufficiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
			Totale	/100

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Testo nel complesso coerente d) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d) Testo a tratti scorretto e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali	9-10 7-8	/10

	culturali.	c) Conoscenze e riferimenti accettabili d) Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi	6 1-5	
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	a) Individua con acume le tesi e le argomentazioni b) Individua correttamente le tesi e le argomentazioni c) Individua in parte le tesi e le argomentazioni d) Non riesce a cogliere il senso del testo	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	a) Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi b) Argomentazione razionale anche mediante connettivi c) Sostiene il discorso con una complessiva coerenza d) Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) I riferimenti denotano una completa preparazione culturale b) Riferimenti culturali corretti e congruenti c) Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

**Griglia di valutazione - Tipologia C**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</b>
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a) Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b) Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c) Organizzazione, ideazione e pianificazione sufficienti d) Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e) Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a) Testo rigorosamente coerente e coeso b) Testo coerente e coeso c) Testo nel complesso coerente d) Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b) Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c) Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d) Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b) Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c) Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d) Testo a tratti scorretto e) Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Riferimenti abbastanza accettabili d) Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e	a) Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9-10	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

	valutazioni personali.	b) Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c) Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	7-8 6 1-5	/10
7.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	a) Testo pertinente, titolo efficace, paragrafazione funzionale b) Testo pertinente, titolo ed eventuale paragrafazione adeguati c) Testo accettabile per titolo ed eventuale paragrafazione d) Testo fuori tema	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	a) Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa b) Esposizione ordinata e lineare c) Esposizione nel complesso ordinata d) Esposizione disordinata e a tratti incoerente	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Riferimenti ricchi che denotano una solida preparazione b) Riferimenti corretti e congruenti c) Argomenta con accettabile preparazione culturale d) La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100



**SECONDA PROVA**

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO**

**MATERIE:**.....

**CANDIDATO**..... **CLASSE 5° SEZ.**.....**IND.**.....

<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>	<b>PUNTI</b>	<b>ATTRIBUITI</b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	NULLA: trattazione non aderente alla traccia	1	
	SUFFICIENTE: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	PIENAMENTE ADERENTE: traccia pienamente aderente e pertinente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	FRAMMENTARIA: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	1-2	
	LACUNOSA: conosce i contenuti in maniera minima	3-4	
	COMPLETA: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	ESAUSTIVA: contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	FRAMMENTARIA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	1-2	
	LACUNOSA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3-4	
	SUFFICIENTE: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e fornisce soluzioni pertinenti senza una adeguata motivazione	5-6	
	DISCRETA: individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente le soluzioni trovate	7	
	BUONA: individua le strategie appropriate per la soluzione delle problematiche evidenziate	8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	SUPERFICIALE: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta e non pertinente	1	
	ADEGUATA: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	APPROFONDITA: argomenta in maniera critica ed usa terminologia tecnica appropriata	3	
	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>		<b>...../20</b>

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

**COLLOQUIO (da definire in sede di riunione preliminare)**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

**ALLEGATO 4: ELENCO DEGLI ALUNNI A CUI È RICONOSCIUTO IL CREDITO FORMATIVO**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI”

RMRH06000V – DISTRETTO 39

**ALLEGATO N. 5 TABELLE ASL**